estaminet Gantois

Formulaire de réservation pour les groupes

Email : seminaires@gantoislille.com

L'Hermitage GANTOIS un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION HOTELS

Déjeuner / Dîner **DU** _____ **HEURE** _____

Société – *en lettres capitales* : _____

Adresse de facturation : _____

_____

Nom du contact :_____ **Responsable sur place :** _____

Tel. : _____ **E-mail :** _____

Le paiement aura lieu à la suite de l'envoi d'une facture : oui/non
Ou sur place (paiement unique svp) : oui/non

FORMULES :

Entrée/plat :
35€ TTC hors boissons

Plat/dessert :
30€ TTC hors boissons

Menu 3 Plats
45€ TTC hors boissons

Starter/Main :
35€ TTC drinks not included

Main /Dessert :
30€ TTC drinks not included

Starter/Main/Dessert
45€ TTC drinks not included

Le même menu devra être défini pour l'ensemble du groupe mais le choix des plats pourra être fait sur place à la convenance de chacun jusqu'à 14 personnes.
Au-delà de 14 personnes, choix identique pour tous, communiqué 15 jours avant.

For more than 14 people, the menu should be the same for the whole table and we must be informed 15 days before the due date.

Ch'ti Salade : Mélange de jeunes pousses, croquettes au Maroilles, poire et noix
Mixed salad, Maroilles cheese croquette, pear and wallnuts
ou
Tartine de chèvre rôti, salade mesclun et pickles d'oignon
Goat cheese toast, mesclun salad, onion pickles

****

Suprême de volaille cuit à basse température, purée de topinambour, poêlée de champignons et sauce moutarde à l'ancienne
Chicken breast, low temperature cooked, jerusalem artichoke purée, mushrooms, whole-grain mustard sauce
ou
Filet rôti de Lieu noir, risotto crémeux à la courge butternut et sauce miel et citron
Roasted Coalfish filet, creamy risotto with butternut, lemon and honey sauce

****

Tarte fine aux pommes façon crumble
Fond de Tarte maison, Pommes caramélisées et Crumble Classique
Caramelised apples fine tarte crumble style
ou
Tiramisu au Spéculoos
Crème de Mascarpone, biscuit cuillère, café et spéculoos
Spéculoos tiramisu, mascarpone cream, spoon biscuit, coffee and spéculoos

Apéritif				Forfait boissons / *Beverage package* * (> 14 pers) – 19€ TTC
Bière pression 25 cl *Draft beer 25cl* 4€50	Kir 4€50	A la carte (moins de 14 personnes)	Coupe champagne Glass of Champagne 12€	2 verres de vin, eaux minérales, café expresso ou thé 2 glasses of wine, mineral water, coffee or tea

* Forfait imposé pour les groupes > 14 pers.

Toute modification de menu entraînera un supplément de 6€ TTC par personne.

Le paiement de la facture devra être effectué sur place le jour même (règlement unique) sauf en cas de devis signé ou bon de commande. Pour les entreprises qui souhaitent avoir une facture portant le nom de leur société merci de vous rendre en réception.

GARANTIE DE LA RESERVATION pour les groupes de plus de 10 personnes

- **Transmission de votre empreinte bancaire (nous vous enverrons un lien sécurisé)**
- **Paiement d'un acompte (nous vous enverrons un devis à signer ainsi que notre RIB)**
- **Bon de commande (pour les universités et les écoles)**
- **A mettre sur la facture finale de l'évènement**

Les groupes de plus de 20 personnes (inclus) sont sujets à des conditions générales de vente spécifiques, transmises sur demande.
SANS GARANTIE, L'ESTAMINET GANTOIS NE MAINTIENDRA PAS LA RESERVATION
Frais d'annulation à 100% 3 jours avant l'événement, 50% entre 10 et 3 jours avant l'événement en cas de no-show et annulation tardive pour un ou plusieurs participants.
Base de facturation sur le nombre de personne fixé sur le formulaire.
Occupation des espaces jusque 15H30 pour le déjeuner, 23H30 pour le dîner
Au-delà, supplément service d'un montant forfaitaire de 65€
Fermeture maximale de l'Estaminet à 17H00 en journée, 1H00 en soirée

BON POUR ACCORD DU CLIENT

Mention « lu et approuvé » : Signature :
Date :